

タオルミーナのレストラン、バル、ジェラート屋、菓子屋等情報

■ L'Arco dei Cappuccini (アルコ・ディ・カプッチーニ) 魚介類専門レストラン ☆中レベル

Via Cappuccini, 1 Taormina (ME) Tel: 0942-24893

メッシーナ門を出て、左に曲がり、坂を登り、右のアーチをくぐると、右側2件目にあるレストラン。

お勧めは、マグロとカジキマグロのカルパッチョ Carpaccio di Tonno e Pesce Spada、イワシのパスタ Pasta con le Sarde、ウニのパスタ Spaghetti ai Ricci di Mare、魚介のスープ Zuppa di Pesce(ブイヤベースに近い料理)、日替わりお勧めパスタ、各種デザート(ティラミス、パフェ等)。パスタとデザート的美味しさは格別。

営業時間 昼 12:30~14:30頃 夜 19:30~23:30頃

※7月~9月中旬/下旬は夜のみの営業 19:00~24:00頃

※水曜定休 ※11月中旬~末&1月中旬~3月中旬冬季休業(冬季休業の期間は、その年の客の入りにより変わるので、ホテルのフロントに確認してもらってから、行くことをお勧めします。)

◎4月~10月の平日の夜と土日の昼夜、11月~3月の土日の昼夜は予約がベター

各種クレジットカード払い可

■ Porta Messina (ポルタ・メッシーナ) シチリア料理レストラン&ピッツェリア ☆中レベル

Largo Giove Serapide, 4 Taormina (ME) Tel: 0942-23205

メッシーナ門を出て、道路を渡り、左側にある。

レストラン兼ピッツェリアだが、本格的な釜で焼いたピザがお勧め。ノルマ風ピザ Norma、魚介類のピザ Isolabella など。シチリア風前菜 Antipasto Siciliano もお勧め。

営業時間 昼 12:30~15:00頃 夜 19:30~24:00頃

※基本、4月~10月は無休だが、4月と10月は水曜定休になる年もある。

※11月~3月水曜定休 ※1月中旬~3月中旬冬季休業(冬季休業の期間は、その年の客の入りにより変わるので、ホテルのフロントに確認してもらってから、行くことをお勧めします。)

◎4月~7月&9月~10月の土日の夜、8月の夜は予約がベター

各種クレジットカード払い可

■ Granduca (グランドゥーカ) イタリア料理・シチリア料理レストラン&ピッツェリア ☆中レベルよりも少し上

Corso Umberto, 172 Taormina (ME) Tel: 0942-24983

ウンベルト通りに面しています。4月9日広場からドーモ(大聖堂)に向かう途中の左側にある。入口の門を入り、中庭の右奥の階段を降りる。食事だけでなく、海の眺めも楽しめるレストラン。

夏の夜は、上の室内がレストラン、下の庭がピッツェリアと別れる。

お勧めは、マリネとスモークした魚の盛合せの前菜 Granduca、魚介類のサラダ Insalata di mare(メニューに載ってない可能性あり)、イワシのパスタ Pasta con le Sarde、カジキマグロのインヴォルティーニ Involtini di Pesce Spada alla Griglia、レストラン特製のサラダ Insalata della Casa。デザートは普通レベル。

営業時間 昼 12:30~15:00頃 夜 19:30~24:00頃

※4月~10月は無休 ※11月~3月火曜定休

◎4月~10月の平日の夜と土日の昼夜、11月~3月の土日の昼夜は予約がベター

各種クレジットカード払い可

■ Villa Zuccarò (ヴィッラ・ズッカロ) ピッツェリア ☆中レベル

Piazza Carmine, 5 Taormina (ME) Tel: 0942-628018

ドーモ広場から山側に伸びる階段を登ったところにあるカルミネ広場に面している。客席がオープンテラスになる夏季(6月~9月)の夜の雰囲気がいい。40種類以上ある本格的な釜焼きのピザの他、前菜やサラダやデザートもある。主要なサッカー試合のある日には、店内のスクリーンでサッカー観戦も可能。

営業時間

火~金 夜のみ 19:00~23:00頃 土&日 昼 12:00~15:00頃 夜 19:30~23:30頃

※月曜定休 ※7月&8月無休 ※1~2月の間1ヵ月冬季休業

■ **Solaris** (ソラリス) カフェ・バー

Via Timeo, 31 Taormina (ME)

ウンベルト通りのサンタ・カテリーナ教会の裏にあるローマ時代の遺跡オデオンに面している。レストランに行くほどお腹が空いていないときにお勧め。下手なレストランに行くより美味しいし、良心的な値段で食事が出来る。「サラダ＋飲み物」や、「シチリア風前菜＋飲み物」の組合せでもOK。ブルケッタ、ピザ、前菜、サラダ、クレープ等がある。テラス席では、ローマ時代の遺跡を見ながら食事が出来る。

営業時間 10:00～深夜00:00頃

※7月&8月無休 ※その他の季節は日曜定休となり、夜の閉店が早まる。

■ **Bambar** (バンバー) バール

Via di Giovanni, 45 Taormina (ME)

タクシーが停まっているヴィットリオ・エマヌエーレ広場から、ギリシャ劇場に行く通りの右下の道を130mほど道なりに行ったところにある。(サンタ・ドメニカ教会の斜め向かい)

シチリアの夏のデザートグラニータ Granita がタオルミーナで一番美味しいバール。味が濃厚でジェラートに近い感じ。ブリオッシュと呼ばれる甘さ控えめのパンを、グラニータと一緒に食べるのが、シチリア風の夏のバールでの朝食。冬でも、味の数は少なくなるが、グラニータを扱っている実に貴重なバール。

営業時間 火～日 07:30～22:00 ※月曜定休

■ **Pizzamania** (ピッツァマニア) 切り売りピザ屋

Via San Pancrazio, 40 Taormina (ME)

メッシーナ門の外、バスが停まるサン・パンクラッツィオ広場に面している。メッシーナ門を背にすると前に2本下る道があるが、左側の道を降りる。タオルミーナで一番切り売りピザが美味しいお店。本格的なピザとあまり変わらない味。好きなピザを1枚オーダーして、テイクアウェイも出来る。

営業時間 火～日 12:00～15:00 18:00～23:00 ※月曜定休 ※11月～3月冬季休業

■ **Panificio San Pancrazio** (パニフィチョ サン・パンクラッツィオ) パン屋

Via San Pancrazio, 26 Taormina (ME)

メッシーナ門の外、バスが停まるサン・パンクラッツィオ広場の先、サン・パンクラッツィオ教会の手前にある。メッシーナ門を背にすると前に2本下る道があるが、左側の道を降りる。タオルミーナで1番美味しいパン屋。パン(普通のパン、菓子パン、惣菜パン)の他、アランチーニやクッキーも販売。

※日曜、祭日定休

■ **Gelatomania** (ジェラートマニア) ジェラート屋

Corso Umberto, 7 Taormina (ME)

ウンベルト通り、メッシーナ門の近くにある。

タオルミーナで一番美味しい手作りのジェラート専門店。甘さが他のところにくらべると控えめで、素材の味が生きている。

営業時間 10:00～深夜00:00 ※4月～10月無休 ※11月～3月冬季休業

■ **Pasticceria Gelateria D'Amore** (パスティチェリア ジェラテリア ダモーレ) 菓子屋&ジェラート屋

Via Costantino Particio, 28 Taormina (ME)

メッシーナ門を出て、左側に曲がり、短い坂を登った曲がり角にある。

タオルミーナの中で生菓子が1番美味しい店。シチリアの伝統菓子だけでなく、洗練された生菓子もある。また、ショーケースには出てないが、その場でビスケット状の筒の中にリコッタクリームチーズを詰めてくれるカンノッロ Cannolo alla Ricotta も美味。

※月曜定休